

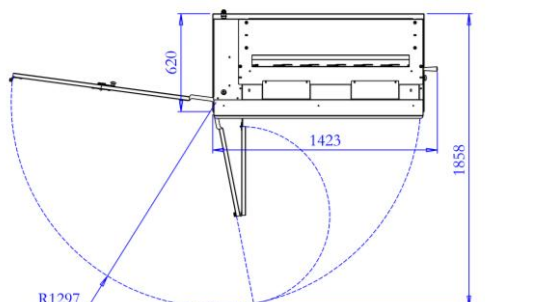
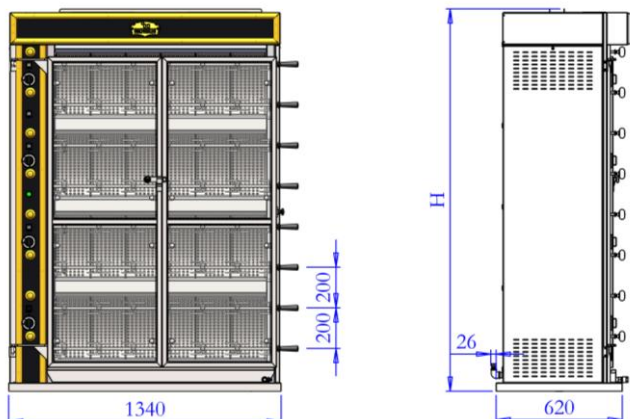


Rôtissoires LEGENDE série large

Modèles : ITL

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ITL3



ITL38 (RAL 90005 - Déco laiton)

Utilisation : Intérieur / extérieur

Construction inox

Pour une production importante tout en conservant la qualité et le spectacle

Idéale pour les boucheries, restaurants et GMS.

Livré avec décor demi-rond aspect inox ou laiton, vitrage, broches à griffes, moteurs

Capacité par broche : 6 poulets de 1.2kg

Réglage des broches et des moteurs en profondeur permettant la cuisson de pièces de différentes tailles

Allumage électrique par train d'étincelles.

Un moteur par broche

Eclairage halogène 2 x 300 watts

Alimentation en 230 V monophasé

MODELE

Référence	Nbr broches	L	P	H	Puissance (kW)	Poids (kg)
ITL34	4	1340	620	1080	27	200 Kg
ITL36	6			1480	40.5	265 Kg
ITL38	8			1880	54	345 Kg

OPTIONS

-SEITRS : 4 roulettes seules ø125 hauteur 165mm dont 2 avec frein (Pour 4 & 6 broches)

-ENITX3113 : Réhausse pour système anti basculement sur roulette pour rôtissoire 8 broches.

-ITX3T : Toit inox amovible plat hauteur 100 mm

-ITS: Soubassement inox à roulettes disponible Ht : 440 – 650* - 900* (*Avec tiroir de débrogage + bac amovible)

-Finition émaillé RAL : 3011 - 9005 – 5013 ou tout Inox

-Déco demi rond : Inox ou laiton

ACCESSOIRES ET BROCHES VOIR CATALOGUE